



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**ICE CREAM PARE ENAK DI LIDAH
SERTA BERNILAI GIZI TINGGI**

BIDANG KEGIATAN:

PKM – Kewirausahaan

Diusulkan Oleh :

ASRI PURWANINGSIH (H3514005) angkatan 2014

DEVI NOVITA SARI (H3515013) angkatan 2015

RACHMA OKTORA I. (H3515033) angkatan 2015

**UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

2015

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Ice Cream Buah Pare Enak di Lidah serta Bernilai Gizi Tinggi

1. Bidang Kegiatan : PKM-K

2. Bidang Ilmu : Kewirausahaan

3. Ketua Pelaksana Kegiatan

a. Nama Lengkap : Devi Novita Sari

b. NIM : H3515013

c. Jurusan : D3 Agribisnis minat Agrofarmaka

d. Universitas : Universitas Sebelas Maret Surakarta

e. Alamat Rumah dan No telp/HP : Girimarto RT/RW 02/01, Girimarto, Wonogiri

f. No Telp/HP : 082226045653

4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 (tiga)

5. Dosen Pembimbing

a. Nama Lengkap : Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd

b. NIP : 1986051620130201

c. NIDN : 0616058602

d. Alamat : Perum UNS Jati, Jaten, Karanganyar

e. Jurusan : Pendidikan Bahasa Indonesia

f. Email : chafit.u@gmail.com

g. Perguruan tinggi : Universitas Sebelas Maret Surakarta

6. Biaya Kegiatan Total : Rp 10.460.000

7. Jangka Waktu Kegiatan : 4 bulan

Surakarta, 29 September 2015

Wakil Dekan

Bidang Kemahasiswaan dan Alumni



(Hery Widiyanto, S.P., M.P.)
NIP. 197101171996011002

Wakil Rektor

Bidang Kemahasiswaan dan Alumni



(Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si.)
NIP. 196606111991031002

Ketua Pelaksana

(Devi Novita Sari)
NIM. H3515013

Dosen Pembimbing,

(Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd)
NIDN. 0616058602

RINGKASAN

Pare atau paria merupakan salah satu jenis sayuran yang tidak memiliki banyak penggemar. Hanya sedikit orang yang menyukai buah pare. Karena rasanya yang memang pahit. Dari rasa yang pahit itu, maka tergugahlah untuk mengolah buah pare menjadi suatu makanan yang dapat diterima masyarakat dan juga digemari oleh semua kalangan yaitu dengan mengubahnya menjadi Ice Cream Pare. Agar dalam pikiran masyarakat pare bukanlah sesuatu yang mengerikan karena rasanya yang tidak enak. Sebagai mahasiswa sangat tidak mungkin jika harus terjun langsung sebagai pelaku usaha tersebut, tetapi hanya akan menampung pare yang sudah menjadi Ice Cream, dengan pengolahan Ice Creamnya atas peng arahan dari kami, sehingga kami hanya akan melakukan pengepakan dan pemberian label serta nama produk pada kemasan tersebut.

Meskipun rasanya pahit, namun pare memiliki kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan. Pare mengandung vitamin B1, vitamin K, likopen, fitokimia serta antioksidan. Dalam tradisi masyarakat Indonesia, buah pare sering dikonsumsi karena dipercaya dapat meningkatkan produksi ASI, menambah nafsu makan dan mengeluarkan racun dari dalam tubuh.

Dalam proses pelaksanaan nantinya, kami akan menjual Ice Cream seharga Rp 7.000/pcs. Jika dalam penjualan pare mentah hanya Rp 5000/kg. Maka pengolahan buah pare ini akan sangat besar penghasilannya bila benar-benar diolah dengan baik.

BAB 1

PENDAHULUAN

A. JUDUL

“ICE CREAM PARE ENAK DI LIDAH SERTA BERNILAI GIZI TINGGI”

B. LATAR BELAKANG

Pare identik dengan rasanya yang pahit. Rasa pahit yang ada di pare mengakibatkan penggemar buah yang satu ini sangatlah rendah. Meskipun rasanya pahit, namun pare memiliki kandungan yang bermanfaat bagi kesehatan. Pare mengandung vitamin B1, vitamin K, likopen, fitokimia serta antioksidan. Dalam tradisi masyarakat Indonesia, buah pare sering dikonsumsi karena dipercaya dapat meningkatkan produksi ASI, menambah nafsu makan dan mengeluarkan racun dari dalam tubuh.

Dengan itu program ini bisa membantu meningkatkan daya tarik terhadap buah pare tersebut, tentunya untuk mengubah mindset masyarakat agar tidak memandang bahwasanya pare itu selalu pahit. Oleh karena itu membuat suatu kreativitas yang dapat membuat pengolahan pare menjadi lebih meningkat penggemarnya, kami terinspirasi untuk membuat *ICE CREAM PARE ENAK DI LIDAH SERTA BERNILAI GIZI TINGGI*.

Es krim adalah sebuah makanan beku dibuat dari produk susu seperti krim (atau sejenisnya), digabungkan dengan perasa dan pemanis. Campuran ini didinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhunya untuk mencegah pembentukan kristal es besar. Tradisionalnya, suhu dikurangi dengan menaruh campuran es krim ke sebuah wadah dimasukkan ke dalam campuran es pecah dan garam. Garam membuat air cair dapat berada di bawah titik beku air murni, membuat wadah tersebut mendapat sentuhan merata dengan air dan es tersebut.

Usaha pembuatan es krim pare ini dipilih karena pare dikenal sebagai makanan yang mempunyai rasa pahit, selain rasa pahit yang dimilikinya ternyata pare juga mengandung protein, karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C yang berkhasiat untuk tubuh. Seperti halnya dapat mengusir diabetes, menangkal sel kanker, menurunkan berat badan, membersihkan darah, memerangi HIV/AIDS, melancarkan pencernaan, mengatasi asma, mencegah ancaman efek buruk dari sinar ultraviolet, menurunkan demam, disentri amuba, dan penyakit kuning.

Untuk itu produk ini tampaknya perlu diperhitungkan dalam menyusun pola menu sehari-hari bagi insan yang memperhatikan kesehatan. Oleh karena itu prospek usaha pengolahan hasil dari pertanian ini menjadi sebuah es krim sekarang ini cukup menjanjikan, kandungan gizi yang terkandung didalamnya memiliki kandungan yang dibutuhkan manusia.

C. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana membuat Ice Cream buah Pare sebagai makanan terobosan baru dengan rasa yang enak dan tidak terasa pahit sedikitpun ?

2. Bagaimana strategi pemasaran Ice Cream buah Pare yang diharapkan dapat mengubah mindset pikiran kebanyakan masyarakat yang mencap pare itu pahit?

D. TUJUAN

Tujuan dari program kreativitas mahasiswa kewirausahaan antara lain :

1. Mengetahui cara membuat Ice Cream dari buah Pare yang mempunyai rasa khas serta mampu menjadi produk unggulan.
2. Mengetahui strategi pemasaran Ice Cream buah Pare serta dapat memberikan peluang baru terobosan makanan dalam upaya meningkatkan kemakmuran Indonesia.

E. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah :

1. Produk Es Krim yang mempunyai nilai gizi tinggi.
2. Berkembangnya industri makanan Indonesia.
3. Tertanamnya pola pikiran bahwa pare tidak selalu identik dengan rasa pahitnya.

F. KEGUNAAN

Kegunaan dari program kewirausahaan ini antara lain :

1. Memberikan alternatif untuk menyukai buah pare melalui produk makanan yang dapat dikonsumsi secara aman.
2. Melatih kemandirian mahasiswa dalam berwira usaha dan mengelola usaha secara profesional.
3. Menambah penghasilan mahasiswa melalui unit usaha yang dikelolanya.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Dalam gambaran umum rencana usaha ini akan dilakukan analisa target pasar produk *ICE CREAM PARE ENAK DILIDAH SERTA BERNILAI GIZI TINGGI* , strategi pemasaran yang diterapkan untuk melakukan penetrasi pasar, dan studi kelayakan usaha.

2.1 Analisa Target Pasar Produk

a. Segmentasi

Untuk produk ICE CREAM PARE ENAK DI LIDAH SERTA BERNILAI GIZI TINGGI, segmen pasar yang dibidik yaitu semua masyarakat terutama anak-anak. Kalangan tersebut memiliki kecenderungan lebih suka terhadap es krim karena rasanya yang manis dan legit. Selain dari rasanya, anak-anak juga menyukai es krim karena bentuk dari es krim tersebut. Kebanyakan anak-anak menyukai es krim bentuk kartun-kartun lucu, seperti Spongebob.

b. Diferensiasi

Produk Ice Cream ini berbeda karena bahan dasarnya yaitu berupa buah pare.

2.2 Strategi Pemasaran

a. Product (Produk)

Produk es krim ini sangat bermanfaat bagi tubuh yaitu berbahan dasar dari buah pare tanpa pengawet dan pemanis buatan. Rasanya pun tidak kalah enak dengan es krim yang berbahan dasar buah yang lain.

b. Price (Harga)

Produk es krim ini sangat terjangkau, tidak lebih dari es krim lezat yang lain. Bahkan harganya jauh lebih murah untuk kategori es krim terenak. Produk ini akan dijual dengan harga Rp 7.000,00/pcs

c. Place (Tempat)

Tempat yang dipilih adalah kios mini yang terletak di kios pasar Surakarta dan penitipan di toko-toko serta kerja sama dengan beberapa perusahaan, supermarket dan koperasi mahasiswa.

d. Promotion (Promosi)

Setelah produk yang dibuat jadi, maka akan dilakukan promosi. Kegiatan promosi yang dilakukan adalah dengan cara membuar brosur dan kemudian dibagikan kepada masyarakat sekitar dan sebagian dari brosur akan ditempel di beberapa tempat yang mudah dilihat orang. Selain dengan brosur, juga dilakukan promosi dengan cara promosi langsung kepada calon pembeli serta promosi dengan menggunakan pamflet yang akan ditempel di badan jalan, seperti tiang listrik atau dibawah baliho.

2.3 Studi Kelayakan Usaha

Dalam menjalankan usaha produk Ice Cream buah pare ini perlu dilakukan studi kelayakan usaha, apakah usaha tersebut layak ataupun tidak. Dalam melakukan perhitungan dapat dilihat tabel analisa dibawah berikut.

A. Analisa Keuangan

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Peralatan	6.060.000,00
2	Bahan	1.000.000,00
3	Akomodasi	2.700.000,00
4	Lain-lain	700.000,00

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 PROSES PRODUKSI

Dalam proses produksi ini, kami akan menjelaskan beberapa hal. Terkait dengan proses produksi dari produk yang kami buat, yaitu es krim buah pare. Sebelum melakukan proses produksi, terlebih dahulu kami melakukan koordinasi antar anggota kelompok agar memperlancar jalannya proses produksi. Dalam hal ini, kami mencoba untuk membuat rasa pahit dari buah pare ini menjadi hilang, sehingga para penikmat es krim juga bisa merasakan es krim yang berasal dari buah pare tanpa harus merasakan rasa pahit dari buah pare itu sendiri. Berikut adalah proses pembuatan es krim buah pare. Pertama, menyiapkan alat dan bahan seperti blender, wadah es krim, air putih, gula pasir, susu, dan santan. Kedua, inilah proses yang paling penting yakni menghilangkan rasa pahit dari buah pare ini. Caranya adalah dengan merebusnya dengan air dan ditambahkan dengan garam secukupnya dan direbus hingga setengah lembek kemudian ditiriskan. Proses yang ketiga adalah mencampurkan bahan-bahan tadi. Mencampur pare yang telah direbus tadi dengan air putih, gula pasir, santan, dan susu. Kemudian diblender hingga halus. Setelah halus masukkan kedalam freezer didalam wadah tertutup. Kemudian menunggu selama kurang lebih 2-3 jam. Setelah itu mengeluarkan es krim dan kembali di blender hingga halus dan kembali memasukkannya ke dalam freezer dan es krim pare pun siap untuk dinikmati.

3.2 PASCA PRODUKSI

1. Promosi

Setelah produk yang kami buat ini jadi, kami akan melakukan promosi. Kegiatan promosi yang kami lakukan adalah dengan cara membuar brosur dan kemudian dibagikan kepada masyarakat sekitar dan sebagian dari brosur akan ditempel di beberapa tempat yang mudah dilihat orang. Selain dengan brosur, kami juga akan melakukan promosi dengan cara promosi langsung kepada calon pembeli serta promosi dengan menggunakan pamflet yang akan ditempel di badan jalan, seperti tiang listrik atau dibawah baliho.

2. Pemasaran

Kami berencana untuk memasarkan produk kami ke beberapa perusahaan, supermarket dan koperasi mahasiswa. Mungkin juga ke rumah makan besar yang memiliki menu untuk dessert yang berupa es krim. Maka dari itu, kami mencoba memasarkannya ke rumah makan besar tersebut, karena produk es krim kami ini lain daripada yang lain. Yaitu karena produk kami menggunakan bahan dasar dari

buah pare yang mana buah pare ini dianggap sebagai buah yang menjijikkan bagi sebagian masyarakat. Kami juga berencana akan mengadakan kerjasama dengan beberapa perusahaan es krim yang sudah ternama, seperti perusahaan es krim walls atau juga perusahaan es krim campina. Yang diharapkan dari kerjasama ini adalah semoga kami para mahasiswa bisa bekerjasama dengan perusahaan ternama dalam proses pengembamhan usaha kami yang baru akan kami mulai.

3. Evaluasi

Setelah melakukan beberapa serangkaian kegiatan, kami akan melakukan evaluasi atas semua kegiatan yang kami laksanakan.

BAB IV

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Jumlah (Rp)
1	Peralatan	6.060.000,00
2	Bahan	1.000.000,00
3	Akomodasi	2.700.000,00
4	Lain-lain	700.000,00
Jumlah		10.460.000,00

4.2 Jadwal Kegiatan

Bulan	1				2				3				4			
Minggu ke	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Penyusunan Program																
Perancangan & perencanaan																
Membuat resep es krim																
Pelaksanaan kegiatan																
Penyusunan laporan																

BAB V
LAMPIRAN-LAMPIRAN

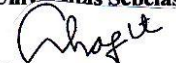
BAB V
LAMPIRAN-LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

CURRICULUM VITAE
BIODATA DOSEN PEMBIMBING

Nama Lengkap : Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd
 NIP : 1986051620130201
 Tempat, tgl, lahir : Semarang, 16 Mei 1986
 Jurusan : Pend. Bahasa Indonesia
 Riwayat pendidikan
 SI : FKIP Universitas Sebelas Maret Surakarta ; 2008
 Bidang Ilmu : Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
 S2 : Program Pascasarjana Universitas Sebelas Maret ;
 2011
 Bidang Ilmu : Pendidikan Bahasa Indonesia

Dosen Pembimbing
Fakultas Pertanian,
Universitas Sebelas Maret


Chafit Ulya, S.Pd., M.Pd
NIDN. 0616058602

KETUA PELAKSANA

Nama Lengkap : Devi Novita Sari
 Jurusan/Prodi : D3 Agribisnis minat Agrofarmaka
 Tempat,tgl, lahir : Wonogiri, 27 November 1997
 Alamat Asal : Girimarto RT/RW 02/01, Girimarto, Girimarto,
 Wonogiri
 Agama : Islam
 No.Hp : 082226045653
 Hobi : Membaca

RIWAYAT PENDIDIKAN

No.	Pendidikan	Nama Sekolah	Tahun Lulus
1	TK	TK DHARMA WANITA	2003
2	SD	SD N 1 GIRIMARTO	2009
3	SMP	SMP N 1 SIDOHARJO	2012
4	SMA	SMA N 1 GIRIMARTO	2015
5	UNIVERSITAS	UNS	2015-sekarang

Surakarta, 29 September 2015



Hormat saya,

ANGGOTA

Nama : Rachma Oktora Indriyani
 Jurusan/Prodi : D3 Agribisnis minat Agrofarmaka
 Tempat,tgl, lahir : Klaten, 21 Oktober 1996
 Alamat Asal : Perum. Cipta Griya Bersinar F/23 Kalikotes,
 Klaten
 Agama : Islam
 No.Hp : 08564225858583
 Hobi : Membaca

RIWAYAT PENDIDIKAN

No.	Pendidikan	Nama Sekolah	Tahun Lulus
1	TK	TK KEMALA BHAYANGKARI KLATEN	2003
2	SD	SD N 3 KLATEN	2009
3	SMP	SMP N 1 KLATEN	2012
4	SMA	SMA N 2 KLATEN	2015
5	UNIVERSITAS	UNS	2015-sekarang

Surakarta, 29 September 2015



Hormat saya

Nama Lengkap : Asri Purwaningsih
 Tempat, tgl, lahir : Klaten, 10 Agustus 1996
 Alamat Asal : Ngadisari RT/RW 02/09 Mrisen, Juwiring, Klaten
 Agama : Islam
 No. Hp : 085743269410
 Hobi : Kriya

RIWAYAT PENDIDIKAN

No.	Pendidikan	Nama Sekolah	Tahun Lulus
1	TK	TK KARTIKA KLATEN	2002
2	SD	SD 1 MRISEN	2008
3	SMP	SMP N 3 DELANGGU	2011
4	SMA	SMA N 1 POLANHARJO	2014
5	UNIVERSITAS	UNS	2014-sekarang

Surakarta, 29 September 2015


 Hormat saya,

LAMPIRAN 2

Justifikasi Anggaran Kegiatan

No	Jenis barang (peralatan)	Biaya/satuan (Rp)	Total
1	Blender	500.000	500.000
2	Panci sedang	70.000	70.000
3	Alat pengaduk	30.000	30.000
4	Skop es krim	50.000	50.000
5	Cup es krim	100.000	100.000
6	Baskom sedang (2X)	50.000	100.000
7	Pisau (2X)	30.000	60.000
8	Cetakan es krim	200.000	200.000
9	Kompor	700.000	700.000
10	Tabung gas 3 kg	200.000	200.000
11	Freezer	4.000.000	4.000.000
12	Sendok es krim	50.000	50.000
		Jumlah	6.060.000
No	Jenis barang (bahan)	Biaya/satuan (Rp)	Total
1	Buah pare	500.000	500.000
2	Tepung tapioka	200.000	200.000
3	Tepung hunkwe	300.00	300.000
		Jumlah	1.000.000
No	Jenis barang (akomodasi)	Biaya/satuan (Rp)	Total

LAMPIRAN 4

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
Jalan Ir. Sutami 36 A Kentingan Surakarta 57126
Telepon (0271) 646994, Psw. 319; 663485 Faximile (0271) 663485
Laman: www.lppmp.uns.ac.id, e-Mail: lppmp@mail.uns.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Devi Novita Sari
NIM : H3515013
Program Studi : Agribisnis minat Agrofarmaka
Fakultas : Pertanian

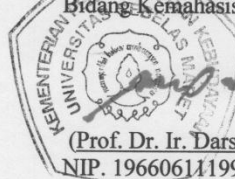
Dengan ini menyatakan bahwa proposal saya dengan judul :
ICE CREAM BUAH PARE ENAK DI LIDAH SERTA BERNILAI GIZI
TINGGI diusulkan untuk tahun anggaran 2016.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini,
maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku
dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-
benarnya.

Surakarta, 29 September 2015

Menyetujui,
Wakil Rektor
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni,


(Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si.)
NIP. 196606141991031002

Yang menyatakan,


(Devi Novita Sari)
NIM. H3515013